

Heimatkundliche Beilage
zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 260 | 15. September 1992 | 20. Jahrgang

Der "Eppelwoi", das beliebte Volksgetränk in Frankfurt am Main

(Johann Hintermayr)

Anmerkung: **Der Verfasser des Artikels hat auf Einladung der Stadtverwaltung Frankfurt am Main beim 1. Frankfurter Stöffche Fest vom 15. bis 16. August 1992 teilgenommen. Er schildert im folgenden seine persönlichen Eindrücke. Der Artikel läßt erkennen, welche Chancen eine qualitätsvolle Mostverwertung für Produzenten erwarten läßt bzw. welche regionale Wertschöpfungschance durch die Mostobstkelterei besteht.**

Dem geschätzten Leser der Heimatkundlichen Beilage wird der Titel dieses Artikels vorerst ein Kopfschütteln verursachen. Manche Fragen werden sich dabei ergeben, ist doch der Name dieses aus Äpfeln gekelterten Getränkes manchen von uns so fremd, als die Heimat des bodenspezifischen Produktes von uns entfernt liegt. Begegnet man aber Menschen, die in der Region des Äpfelweines beheimatet sind, dann werden gleich gewisse Assoziationen wach, ja es treten getränkebezogene Verwandtschaften zutage, die einen gegenseitigen Gedankenaustausch fördern. So ist es mir ergangen, als ich vor über zwei Jahren eine Delegation der Äpfelproduzenten aus Frankfurt am Main im Mostviertelmuseum in Haag begrüßen konnte. Diese damals in Haag geknüpfte Kontakte waren Anlaß zu einer persönlichen Begegnung mit der Vereinigung der Äpfelweinwirte in Frankfurt am Main. Im Rahmen eines zweitägigen Äpfelwein-Festes konnte ich an Ort und Stelle die Bedeutung des Äpfelweines - "Eppelwoi", "Ebbelwei", im Volksmund auch "Stöffche" genannt - hautnah erfahren. Darüber darf ich nun allen Freunden des Birnen- und Apfelmostes kurz berichten.

Ich will mich dabei weniger mit der Geschichte des Frankfurter Volksgetränkes beschäftigen. Denn sowohl für uns Mostviertler als auch für die Frankfurter hat die Herstellung eines berauschenden Getränkes dieselben Väter. Während bei uns der Name "Biremost" erst in der frühmittelalterlichen Dichtung zur Sprache kommt, kannsich der Äpfelwein auf Karl den Großen beziehen. Seit der karolingischen Zeit erkannten die Frankfurter die klimatischen Eigenschaften, die eine verstärkte Anpflanzung von Äpfelbäumen rechtfertigten.

Vorerst war der Apfeltrank, so wie bei uns, nur der Haustrunk der Selbstversorger. Aber ab Mitte des 16. Jahrhunderts gewann der Äpfelwein zunehmende Bedeutung im wirtschaftlichen Leben. Bereits im beginnenden 17. Jh. wurde er auch in der weiteren Umgebung, wo vorher der Wein Hauptgetränk war, zum beliebten Volksgetränk und trat damit in Konkurrenz zum Wein. Nunmehr ist der Äpfelwein seit über 250 Jahren für die Frankfurter und für die Nachbarregionen ein Begriff. Heute ist der Äpfelwein ein begehrter Markenartikel, der seinen guten Ruf auf die seit 1919 bestehende "Vereinigung der Äpfelweinkeltereien mit eigenem Ausschank" zu verdanken hat. Zu ihren maßgeblichen Aktivitäten und Initiativen zählen:

1. Die derzeit in Frankfurt tätigen 72 Äpfelweinwirte sind stets bemüht, auf die Qualität ihres selbstgekelterten Getränkes besonders zu achten und die Tradition und das Brauchtum zu pflegen. Über die sorgfältige Umsicht zur Erhaltung des erworbenen Ansehens schreibt Herr Otto Rumeleit, Vorsitzender der Äpfelweinwirte, folgendes: "Der Äpfelwein wird meist nach alten von der Familie überlieferten Rezepturen hergestellt. Darauf

sind sie besonders stolz, und ihre Gäste achten wachsam, daß auch im Herbst die richtigen Kelteräpfel auf dem Hof liegen und daß natürlich ohne jeden Wasserzusatz verfahren wird."

2. Neben dem Äpfelweintrinker, dessen Urteil mehr wiegt als das der zuständigen Gewerbeaufsicht, stehen die örtlichen Fachleute (Küfermeister), aber auch die Wissenschaftler mit Rat und Tat den Keltereien zur Seite.

3. Nicht alle Apfelsorten kommen für das Pressen in Frage. "Die Merkmale eines guten Kelterapfels sind seine baumreife und gesunde Beschaffenheit, eine harmonische Mischung von Zucker, Aroma und Säure bei festem Fruchtfleisch" (Otto Rumeleit). Die Äpfel kommen in der Regel aus der näheren und weiteren Umgebung von Frankfurt. Bei schlechten Ernten werden auch aus Österreich Äpfel gekauft. Im Frankfurter Raum allein werden jährlich rund 40.000 Tonnen Kelteräpfel verarbeitet, woraus an die 30 Millionen Liter Äpfelwein gewonnen wird.

4. Die Reinlichkeit der Preßanlagen, von der sich jeder Gast persönlich überzeugen kann, gewährleistet einen optimalen Standard für Obstreinigung, für das Maischen und Pressen. - Grundsätzlich werden angefaulte und pilzbefallene Äpfel aussortiert!

5. Die richtige Kelterzeit ist der Monat Oktober. "Das Zuckergewicht wird mit der Öchslewaage ausgespindelt. Damit Saft und Äpfelwein in den Verkehr gebracht werden können, muß der Zuckergehalt beim Saft mindestens 45 Grad Öchsle betragen, so ist es gesetzlich vorgeschrieben. Der fertige Äpfelwein muß mindestens 5 Vol.-% Alkohol besitzen, ein Frankfurter Äpfelwein extra mindestens 5.5 Vol.-%".

6. Zur Popularität dieses beliebten Volksgetränkes tragen einheimische Dichter, Komponisten und Bildermaler maßgeblich bei. Bei vielen Veranstaltungen wird der Äpfelwein immer wieder besungen. Dabei hört man viele Reime über seine Vorzüge in gesundheitlicher Hinsicht, wie es u.v.a. zum Beispiel die Volksschauspielerin Liesel Christ in ihrer "Muddersprach" zu formulieren versteht:

"Willste Dich gesund erhalte, trink'nen Eppelwoi, en kalte, tut der's in de Glieder reiße, trink en Eppelwoi, en heiße. Eppelwoi in alle Lage schafft der stets en gute Mage".

7. Bei jedem Äpfelweinwirt steht auf dem Schanktisch der bauchig geformte "Bembel". Es ist dies ein salzglasierter, bläulich gefärbter Steinkrug, daraus der aromareiche Apfelmost in die traditionsgebundenen, gerippten Gläser zu je 0,3 l Inhalt (= ein Schoppe) eingeschenkt wird.

Aus Gläsern oder Krügerln mit 0,5 l Inhalt oder mehr wird das Frankfurter Nationalgetränk nicht getrunken.

Durch die Forschungserkenntnisse namhafter Mediziner, wonach der Äpfelwein viele gesundheitliche Eigenschaften in sich birgt, findet er, wie ich es persönlich feststellen konnte, auch in der Damenwelt erfreulichen Zuspruch. - Dieser Äpfelwein ist nun nicht mehr nur das Getränk für Männer!

Die einzelnen Äpfelweinwirte erzeugen jährlich zwischen 50.000 und 80.000 Liter. Darüber hinaus gibt es in Frankfurt auch eine Großkelterei, die den Äpfelwein in alle Welt verschickt.

Der Preis pro Schoppe (0,3 l) kostet beim Wirt 2 Mark. Daraus die Folgerung: gute Qualität hat ihren Preis und hat trotzdem auch ihren Absatz! Nur skizzenhaft habe ich hier Wahrnehmungen über den Frankfurter Apfeltrank zum Ausdruck gebracht. Alles in allem: Es ist erstaunenswert, welch hohen Stellenwert der "Eppelwoi" bei den Einheimischen genießt.